

BAB IV

PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

4.1 Pengumpulan Data

4.1.1 Profil Perusahaan

CV. Bunda *Bakery* berdiri diawali dengan sebuah mini market kecil di Jl. Hangtuah. Dikarenakan banyak konsumen yang bertanya tentang kue ulangtahun dan banyak yang berminat. Pada tahun 1999 pemilik mini market mencoba memproduksi kue ulang tahun, kue ini terjual dengan baik dan permintaan semakin bertambah. Pada tahun 2000 CV. Bunda *Bakery* resmi berdiri, nama Bunda dibuat agar lebih mudah diingat oleh konsumen. Pada tahun itu bunda juga mulai merekrut karyawan tetap sebanyak 2 orang.

Awal berdiri CV. Bunda *Bakery* masih menggunakan alat seadanya dan sistem pendistribusian kue masih menggunakan 2 motor. Pemilik perusahaan juga turun tangan dalam memproduksi dan mengantarkan kue kepada konsumen. Hasil produksi CV. Bunda *Bakery* berupa produk kue yang bermacam macam jenisnya mulai dari bolu hias, *black forest* yang terdiri dari: boneka *angri bird*, panda, *hello kitty*, doraemon dan lain-lain, *Black forest* mini, bolu biasa, karamel kecil dan besar, bolu gulung meses, keju dan *cake* buah

4.1.2 Visi dan Misi Perusahaan

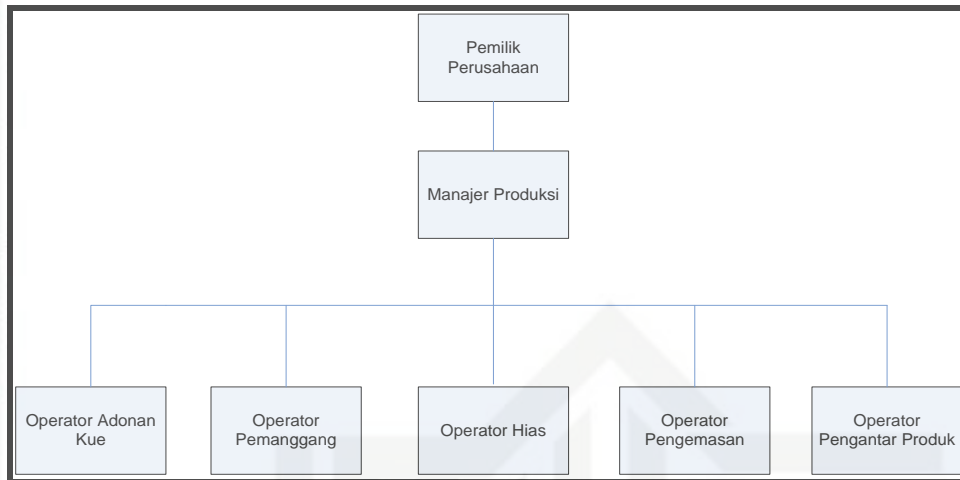
1. Visi

Agar keluarga golongan menengah kebawah juga dapat merayakan ulang tahun.

2. Misi

- Harga Ekonomis
- Memberikan kualitas dan mutu yang terjamin.

4.1.3 Struktur Organisasi



Gambar 4.1 Struktur Organisasi

4.1.4 Proses Produksi

Adapun proses pembuatan kue pada perusahaan yaitu:

1. Bahan baku seperti tepung, gula pasir, telur dan bahan tambahan untuk pembuatan kue.
2. Ambil telur, tepung dan gula. aduk dengan menggunakan *mixer* sampai menjadi adonan yang baik.
3. Setelah adonan kembang, tuang kedalam wadah dan sesuaikan dengan bentuk kue yang akan dibuat.
4. Sesuaikan berat adonan yang dimasukkan kedalam wadah.
5. Adonan dibakar di dalam oven selama 10-15 menit.
6. Setelah itu keluarkan adonan yang telah di panggang dan diletakkan pada pendingin.
7. Hias kue sesuai dengan bentuk dan motifnya.
8. Kue yang telah di hias di *packing*.

4.2 Hasil Produksi

Hasil produksi CV. Bunda *Bakery* berupa produk kue yang bermacam-macam jenisnya mulai dari bolu hias, *black forest* yang terdiri dari: boneka *angri bird*, panda, *hello kitty*, doraemon dan lain lain, *Black forest* mini, bolu biasa, karamel kecil dan besar, bolu gulung meses dan keju dan *cake* buah.

Adapun data permintaan kue pada CV. Bunda *Bakrey* pada tahun 2015 dapat di lihat pada Tabel 4.1 berikut.

Tabel 4.1 Data Produksi dan Permintaan Kue CV.Bunda *Bakery* Tahun 2015

No	Tanggal Produksi	Permintaan	Total Produksi	Keterangan	Alasan
1	26/12/2014	6890	4258	Tidak Terpenuhi	Over Time
2	2/1/2015	7450	5980	Tidak Terpenuhi	Kurangnya Tenaga Kerja
3	9/1/2015	5134	5134	Terpenuhi	-
4	16/2015	5453	5453	Terpenuhi	-
5	23/1/2015	6120	6120	Terpenuhi	-
6	30/1/2015	5549	5549	Terpenuhi	-
7	6/2/2015	6770	6770	Terpenuhi	-
8	13/2/2015	5135	5135	Terpenuhi	-
9	20/2/2015	5254	5254	Terpenuhi	-
10	27/2/2015	5140	5154	Terpenuhi	-
11	5/3/2015	5267	5267	Terpenuhi	-
12	12/3/2015	5450	5450	Terpenuhi	-
13	19/3/2015	5562	5562	Terpenuhi	-
14	26/3/2015	5570	5570	Terpenuhi	-
15	2/4/2015	6272	6272	Terpenuhi	-
16	9/4/2015	5190	5190	Terpenuhi	-
17	16/4/2015	5500	5500	Terpenuhi	-
18	23/4/2015	5343	5343	Terpenuhi	-
19	30/4/2015	5156	5156	Terpenuhi	-
20	7/5/2015	5156	5156	Terpenuhi	-
21	14/5/2015	5240	5240	Terpenuhi	-
22	21/5/2015	5139	5139	Terpenuhi	-
23	28/5/2015	6575	6575	Terpenuhi	-
24	4/6/2015	5130	5130	Terpenuhi	-
25	11/6/2015	5690	4003	Tidak Terpenuhi	Kurangnya Tenaga Kerja
26	18/6/2015	5420	3310	Tidak Terpenuhi	Kurangnya Tenaga Kerja
27	25/6/2015	6540	4780	Tidak Terpenuhi	Bahan Baku Kurang
28	2/7/2015	6320	4210	Tidak Terpenuhi	Kurangnya Tenaga Kerja
29	9/7/2015	5813	5813	Terpenuhi	-
30	16/7/2015	6100	6100	Terpenuhi	-
31	23/7/2015	5476	5476	Terpenuhi	-
32	30/7/2015	5200	5200	Terpenuhi	-
33	6/8/2015	5240	5420	Terpenuhi	-
34	13/8/2015	6727	6727	Terpenuhi	-
35	20/8/2015	5256	5256	Terpenuhi	-
36	27/8/2015	5490	5490	Terpenuhi	-

(Sumber: Data Produksi CV. Bunda *Bakery*, 2015)

Tabel 4.1 Data Produksi dan Permintaan Kue CV.Bunda Bakery Tahun 2015 (Lanjutan)

No	Tanggal Produksi	Permintaan	Total Produksi	Keterangan	Alasan
37	3/9/2015	6552	6552	Terpenuhi	-
38	10/9/2015	5210	5210	Terpenuhi	-
39	17/9/2015	5480	5480	Terpenuhi	-
40	24/9/201	5110	5110	Terpenuhi	-
41	1/10/2015	5090	5090	Terpenuhi	-
42	8/10/2015	6440	6440	Terpenuhi	-
43	15/10/2015	5155	5155	Terpenuhi	-
44	22/10/2015	5549	5549	Terpenuhi	-
45	29/10/2015	5040	5040	Terpenuhi	-
46	5/11/2015	6042	6042	Terpenuhi	-
47	12/11/2015	5124	5124	Terpenuhi	-
48	19/11/2015	5465	5465	Terpenuhi	-
49	26/11/2015	5214	5214	Terpenuhi	-
50	3/12/2015	5645	5645	Terpenuhi	-
51	10/12/2015	6240	6240	Terpenuhi	-
52	17/12/2015	5564	5564	Terpenuhi	-
53	24/12/2015	5412	5412	Terpenuhi	-
54	31/12/2015	7400	4456	Tidak Terpenuhi	Over Time
55	7/1/2016	5690	3567	Tidak Terpenuhi	Over Time
JUMLAH		312139	295497		

(Sumber: Data Produksi CV. Bunda Bakery, 2015)

Berikut adalah data produksi dan data permintaan kue pada tahun 2016 di

CV. Bunda Bakery.

Tabel 4.2 Data Produksi dan Permintaan Kue CV.Bunda Bakery Tahun 2016

No	Tanggal Produksi	Permintaan	Total Produksi	Keterangan	Alasan
1	29/12/2015	7350	4580	Tidak Terpenuhi	Tenaga Kerja Kurang
2	5/1/2016	5325	5325	Terpenuhi	-
3	12/1/2016	5072	5072	Terpenuhi	-
4	19/1/2016	5270	5270	Terpenuhi	-
5	26/1/2016	5310	5310	Terpenuhi	-
6	2/2/2016	5100	5100	Terpenuhi	-
7	9/2/2016	6190	5542	Tidak Terpenuhi	Over Time
8	16/2/2016	6850	4030	Tidak Terpenuhi	Tenaga Kerja Kurang
9	23/2/2016	5500	5500	Terpenuhi	-
10	1/3/2016	5640	5640	Terpenuhi	-
11	8/3/2016	5530	5530	Terpenuhi	-
12	16/3/2016	5162	5162	Terpenuhi	-
13	23/3/2016	5694	5094	Tidak Terpenuhi	Tenaga Kerja Kurang
14	30/3/2016	6400	5660	Tidak Terpenuhi	Tenaga Kerja Kurang

(Sumber: Data Produksi CV. Bunda Bakery, 2016)

Tabel 4.2 Data Produksi dan Permintaan Kue CV. Bunda Bakery Tahun 2016 (Lanjutan)

No	Tanggal Produksi	Permintaan	Total Produksi	Keterangan	Alasan
15	6/4/2016	5023	5023	Terpenuhi	-
16	13/4/2016	5670	5670	Terpenuhi	-
17	20/4/2016	5500	5500	Terpenuhi	-
18	27/4/2016	6460	6460	Terpenuhi	-
19	4/5/2016	5453	5453	Terpenuhi	-
20	11/5/2016	5337	5337	Terpenuhi	-
21	18/5/2016	6210	6210	Terpenuhi	-
22	25/5/2016	6928	6030	Tidak Terpenuhi	Bahan Baku Kurang
23	1/6/2016	5250	5250	Terpenuhi	-
24	8/6/2016	5183	3983	Tidak Terpenuhi	Over Time
25	15/6/2016	6227	6227	Terpenuhi	-
26	22/6/2016	5910	5910	Terpenuhi	-
27	30/6/2016	6210	4790	Tidak Terpenuhi	Tenaga Kerja Kurang
28	6/7/2016	5420	4820	Tidak Terpenuhi	Over Time
29	13/7/2016	5600	5600	Terpenuhi	-
30	20/7/2016	5200	5200	Tidak Terpenuhi	Tenaga Kerja Kurang
31	27/7/2016	5100	5100	Terpenuhi	-
32	3/8/2016	4540	4540	Terpenuhi	-
33	10/8/2016	7445	6300	Tidak Terpenuhi	Over Time
34	17/8/2016	5420	5420	Terpenuhi	-
35	24/8/2016	5812	5212	Tidak Terpenuhi	Over Time
36	31/8/2016	5760	5760	Terpenuhi	-
37	7/9/2016	5225	5225	Terpenuhi	-
38	14/9/2016	6650	4018	Tidak Terpenuhi	Tenaga Kerja Kurang
39	21/9/2016	5200	5200	Terpenuhi	-
40	28/9/2016	5155	5155	Terpenuhi	-
41	5/10/2016	5976	5276	Tidak Terpenuhi	Tenaga Kerja Kurang
42	12/10/2016	5856	5856	Tidak Terpenuhi	Over Time
43	19/10/2016	5217	4617	Terpenuhi	-
44	26/10/2016	5420	5420	Terpenuhi	-
45	2/11/2016	5085	5085	Terpenuhi	-
46	9/11/2016	6700	6700	Terpenuhi	-
47	16/11/2016	5080	5080	Terpenuhi	-
48	23/11/2016	5860	5860	Terpenuhi	-
49	30/11/2016	5090	5090	Terpenuhi	-
50	7/12/2016	5124	5124	Terpenuhi	-
51	14/12/2016	5919	3519	Tidak Terpenuhi	Over Time
52	21/12/2016	7350	6540	Tidak Terpenuhi	Tenaga Kerja Kurang
53	28/12/2016	6100	5100	Tidak Terpenuhi	Tenaga Kerja Kurang
54	4/1/2017	6890	5960	Tidak Terpenuhi	Tenaga Kerja Kurang
JUMLAH		309948	287435		

(Sumber: Data Produksi CV. Bunda Bakery, 2016)

Perusahaan memberlakukan tambahan jam kerja atau lembur bagi karyawan, bertujuan untuk meningkatkan target produksi yang diakibatkan karena kekurangan tenaga kerja. Namun, penambahan jam kerja akan mempengaruhi pengeluaran perusahaan untuk membayar gaji para karyawan. Jika hal ini terus-menerus terjadi dan tidak diatasi, maka akan menyebabkan ketidakseimbangan pada keuangan perusahaan. Sehingga perlu adanya perbandingan perusahaan yang memproduksi produk yang sama yang lebih baik dalam pencapaian produksinya untuk dibandingkan dengan CV. Bunda Bakery . perusahaan yang akan dibandingkan ialah CV. Mega Bakery .

CV. Mega Bakery yang terletak di kecamatan yang dekat dengan kota dengan pemilik bernama Bapak Adit dengan jumlah karyawan 12 orang. CV. Mega Bakery ini memproduksi roti dengan jumlah perbulan ± 20.540 pcs roti dengan produksi perminggu ± 5135 pcs roti. Perusahaan ini merupakan perusahaan berbasis manufaktur yang memproduksi roti dan selalu mencapai target produksi ± 5135 pcs roti yang beroperasi Senin-Sabtu dengan jam kerja 08:00-17:00. Roti tersebut dikirim atau disalurkan keluar kota, seperti Siak, Perawang, Bangkinang serta warung atau swalayan terdekat didalam kota. Berikut data produksi dan permintaan roti di CV. Mega Bakery .

CV. Mega Bakery mempunyai fluktuasi produktifitas produksi yang menurun selalu stabil. Tabel 4.2 menjelaskan pada awal akhir tahun 2015 dan awal tahun 2016 mengalami penurunan produktifitas disebabkan kurangnya tenaga kerja dan *over time*. Hal ini disebabkan banyaknya permintaan roti pada tahun baru dan karyawan yang mengambil cuti untuk merayakan tahun baru dengan keluarga dan kerabat. Selain itu, pada dua minggu sebelum lebaran idul fitri dan 2 minggu setelahnya CV. Mega Bakery juga mengalami penurunan produktifitas. Selain permintaan *supplier* yang meningkat, karyawan mengambil cuti lebih awal dari jadwal libur dikarenakan mereka ingin menyiapkan moment lebaran bersama keluarga atau pulang kampung. Selanjutnya, pada akhir tahun 2016 dan awal tahun 2017 mengalami *over time* pada produksi dikarenakan permintaan *supplier* yang meningkat. Namun CV. Mega Bakery mampu mengatasi permasalahan itu dengan memberikan jumlah maksimum yang dapat

diminta oleh *supplier* dan memberikan *reward* untuk karyawan yang sukarela menambah jam kerja.

Tabel 4.3 Data Produksi CV. Mega Bakery Tahun 2015

No	Tanggal Produksi	Permintaan	Total Produksi	Keterangan	Alasan
1	14/12/2014	6240	6240	Terpenuhi	-
2	21/12/2014	5970	5117	Tidak terpenuhi	Tenaga Kerja Kurang
3	28/12/2014	5100	4885	Tidak terpenuhi	Tenaga Kerja Kurang
4	04/01/2015	5245	4570	Tidak Terpenuhi	Tenaga Kerja Kurang
5	12/01/2015	5647	5647	Terpenuhi	-
6	19/1/2015	6512	6512	Terpenuhi	-
7	26/1/2015	6400	5989	Tidak Terpenuhi	Bahan Baku Kurang
8	02/02/2015	6230	5578	Tidak Terpenuhi	OT
9	09/02/2015	5900	5900	Terpenuhi	-
10	16/2/2015	6015	6015	Terpenuhi	-
11	25/2/2015	6110	6110	Terpenuhi	-
12	02/03/2015	5965	5965	Terpenuhi	-
13	9/3/1015	6005	5712	Tidak Terpenuhi	Tenaga Kerja Kurang
14	16/3/2015	5800	5800	Terpenuhi	-
15	23/3/2015	5500	5500	Terpenuhi	-
16	30/3/2015	6215	5892	Tidak Terpenuhi	Tenaga Kerja Kurang
17	06/04/2015	5600	5600	Terpenuhi	-
18	13/4/2015	6100	6100	Terpenuhi	-
19	20/4/2015	5900	5900	Terpenuhi	-
20	27/4/2015	6500	5909	Tidak Terpenuhi	OT
21	04/05/2015	6215	6215	Terpenuhi	-
22	11/05/2015	6090	6090	Terpenuhi	-
23	18/5/2015	6200	6200	Terpenuhi	-
24	25/5/2015	5870	5870	Terpenuhi	-
25	01/06/2015	5590	5590	Terpenuhi	-
26	08/06/2015	6700	6291	Tidak Terpenuhi	OT
27	15/6/2015	6267	6267	Terpenuhi	-
28	22/6/2015	6400	5761	Tidak Terpenuhi	Tenaga Kerja Kurang
29	29/6/2015	5817	5817	Terpenuhi	-
30	06/07/2015	6218	5890	Tidak Terpenuhi	OT
31	13/7/2015	6500	5987	Tidak Terpenuhi	Tenaga Kerja Kurang

(Sumber: Data Produksi CV. Mega Bakery, 2015)

Tabel 4.3 Data Produksi CV. Mega Bakery Tahun 2015 (Lanjutan)

No	Tanggal Produksi	Permintaan	Total Produksi	Keterangan	Alasan
32	20/7/2015	6314	5912	Tidak Terpenuhi	Tenaga Kerja Kurang
33	27/7/2015	6845	5638	Tidak Terpenuhi	Bahan Baku Kurang
34	03/08/2015	5435	5435	Terpenuhi	-
35	10/08/2015	5460	5460	Terpenuhi	-
36	17/8/2015	5800	4829	Tidak Terpenuhi	Tenaga Kerja Kurang
37	24/8/2015	5469	5469	Terpenuhi	-
38	31/8/2015	5835	5835	Terpenuhi	-
39	07/09/2015	5954	5954	Terpenuhi	-
40	14/9/2015	6210	6210	Terpenuhi	-
41	21/9/2015	6311	5711	Tidak Terpenuhi	OT
42	28/9/2015	6216	5720	Tidak Terpenuhi	Tenaga Kerja Kurang
43	05/10/2015	6008	6008	Terpenuhi	-
44	12/10/2015	5785	5785	Terpenuhi	-
45	19/10/2015	5980	4812	Tidak Terpenuhi	Tenaga Kerja Kurang
46	26/10/2015	5489	5489	Terpenuhi	-
47	02/11/2015	6200	6200	Terpenuhi	-
48	09/11/2015	6219	6219	Terpenuhi	-
49	16/11/2015	6450	5890	Tidak Terpenuhi	OT
50	23/11/2015	5550	5550	Terpenuhi	-
51	30/11/2015	6492	6492	Terpenuhi	-
52	07/12/2015	6433	6433	Terpenuhi	-
53	14/12/2015	6620	6012	Tidak Terpenuhi	OT
54	21/12/2015	6325	5823	Tidak Terpenuhi	Tenaga Kerja Kurang
JUMLAH		326221	313805		

(Sumber: Data Produksi CV. Mega Bakery, 2015)

4.3 Data Metode KPI (Key Performance Indicator)

Pengolahan data dilakukan dengan menggunakan metode KPI (Key Performance Indicator). Yaitu jika dari sukses faktornya segi pemenuhan permintaan dengan cara melakukan pengambilan data permintaan dan data total produksi, lalu dijumlahkan. Setelah dilakukan penjumlahan maka jumlah total produksi di bagi jumlah permintaan dan dikali 100% . Segi pengurangan waste dengan cara 100% dikurang dari jumlah realita. Segi pengoptimalan biaya bahan

baku, yaitu dengan cara jumlah sasaran dibagi dengan jumlah realita lalu dikali 100%. Segi efisiensi terhadap penggunaan bahan baku (tepung) dengan cara jumlah sasaran dibagi jumlah realita dikali 100%.

Sukses faktor yang kedua yaitu meningkatkan produktivitas yang pertama dari segi mengikuti pelatihan dengan cara jumlah realita dibagi dengan jumlah sasaran dikali 100%. Segi SDM yang memiliki keahlian dalam pembuatan roti dengan cara pencariannya adalah jumlah realita dibagi dengan jumlah sasaran dikali 100%. Segi penambahan alat produksi dengan cara jumlah realita dibagi jumlah sasaran dikali 100%. Segi peningkatan jenis kue dengan cara jumlah realita dibagi jumlah sasaran dikali 100%. Segi ketepatan waktu yaitu caranya adalah jumlah realita dibagi sasaran dikali 100%.

4.4 Pengolahan Data

KPI menjelaskan apa yang harus dilakukan untuk meningkatkan kinerja secara dramatis. Parameter dalam KPI ditentukan dari pembobotan PI dimana hasilnya diperoleh berdasarkan *objective*, strategi, proses, dan kapabilitas yang telah ditentukan. Berikut hasil pengolahan data mengenai KPI.



Tabel 4.4 KPI Perusahaan CV. Bunda Bakery 2015

No	Sukses Faktor	Key Performance Indicators (KPI)	Ukuran	Sasaran		Realita		Pencapaian %
				Hasil	Waktu	Hasil	Waktu	
1	Pencapaian Keuntungan	1. Pemenuhan permintaan	Total produksi	312139	1 tahun	295497	1 tahun	94%
		2. Pengurangan Waste	% waste	0%	1 minggu	10%	1 minggu	90%
		3. Pengoptimalan biaya bahan Baku	Rupiah	Rp. 864.000.000	1 tahun	Rp. 831.116.000	1 tahun	104%
		4. Efisiensi terhadap penggunaan bahan baku (tepung)	Kg	500 gram	1 kue	400 gram	1 kue	125%
2	Meningkatkan Produktivitas	1. Mengikuti Pelatihan	Jumlah Pelatihan	2	1 Tahun	4	1 Tahun	200%
		2. SDM yang memiliki keahlian dalam pembuatan roti	Jumlah tenaga kerja	10	6 bulan	12	6 bulan	120%
		3. Penambahan Alat Produksi	Unit	3	1 tahun	5	1 tahun	166%
		4. Peningkatan jenis kue	varian kue	2	1 tahun	4	1 tahun	200%
		5. Ketepatan waktu	Pcs	800	1 hari	900	1 hari	113%

(Sumber: Pengolahan Data, 2017)

Tabel 4.5 KPI Perusahaan CV. Bunda Bakery 2016

No	Sukses Faktor	Key Performance Indicators (KPI)	Ukuran	Sasaran		Realita		Pencapaian %
				Hasil	Waktu	Hasil	Waktu	
1	Pencapaian Keuntungan	1. Pemenuhan permintaan	Total produksi	309948	1 tahun	287435	1 tahun	92%
		2. Pengurangan Waste	% waste	0%	1 minggu	12%	1 minggu	88%
		3. Pengoptimalan biaya bahan baku	Rupiah	Rp. 830.400.000	1 tahun	Rp.763.120.000	1 tahun	109%
		4. Efisiensi terhadap penggunaan bahan baku (tepung)	Kg	500 gram	1 kue	350 gram	1 kue	143%
2	Meningkatkan Produktivitas	1. Mengikuti Pelatihan	Jumlah Pelatihan	2	1 bulan	4	1 bulan	200%
		2. SDM yang memiliki keahlian dalam pembuatan roti	Jumlah tenaga kerja	10	6 bulan	12	6 bulan	120%
		3. Penambahan Alat Produksi	Unit	3	1 tahun	6	1 tahun	200%
		4. Peningkatan jenis kue	varian kue	3	1 tahun	4	1 tahun	133%
		5. Ketepatan waktu	Pcs	850	1 hari	900	1 hari	106%

(Sumber: Pengolahan Data, 2017)



Tabel 4.6 KPI Perusahaan CV. Mega Bakery 2015

No	Sukses Faktor	Key Performance Indicators (KPI)	Ukuran	Sasaran		Realita		Pencapaian %
				Hasil	Waktu	Hasil	Waktu	
1	Pencapaian Keuntungan	1. Pemenuhan permintaan	Total produksi	326221	1 tahun	313805	1 tahun	96%
		2. Pengurangan Waste	% waste	0%	1 minggu	13%	1 minggu	87%
		3. Pengoptimalan biaya bahan baku	Rupiah	Rp. 940.800.000	1 tahun	Rp. 90.1350.000	1 tahun	104%
		4. Efisiensi terhadap penggunaan bahan baku (tepung)	Kg	500 gram	1 kue	350 gram	1 kue	143%
2	Meningkatkan Produktivitas	1. Mengikuti Pelatihan	Jumlah Pelatihan	1	1 bulan	4	1 bulan	200%
		2. SDM yang memiliki keahlian dalam pembuatan roti	Jumlah tenaga kerja	6	6 bulan	10	6 bulan	167%
		3. Penambahan Alat Produksi	Unit	4	1 tahun	7	1 tahun	175%
		4. peningkatan jenis kue	varian kue	3	1 tahun	4	1 tahun	133%
		5. Ketepatan waktu	pcs	1000	1 hari	900	1 hari	111%

(Sumber: Pengolahan Data, 2017)



Tabel 4.7 Perbandingan KPI Perusahaan CV. Bunda Bakery 2015 dan CV. Mega Bakery 2015

No	Sukses Faktor	Key Performance Indicators (KPI)	CV. Bunda Bakery 2015			CV. Mega Bakery 2015		
			Sasaran	Realita	Pencapaian %	Sasaran	Realita	Pencapaian %
1	Pencapaian Keuntungan	1. Pemenuhan permintaan	312139	295497	94%	326221	313805	96%
		2. Pengurangan Waste	0%	10%	90%	0%	13%	87%
		3. Pengoptimalan biaya bahan	Rp. 864.000.000	Rp. 831.116.000	104%	Rp. 940.800.000	Rp. 90.1350.000	104%
		4. Efisiensi terhadap penggunaan bahan baku (tepung)	500 gram	400 gram	125%	500 gram	350 gram	143%
2	Meningkatkan Produktivitas	1. Mengikuti Pelatihan	2	4	200%	1	4	200%
		2. SDM yang memiliki keahlian	10	12	120%	6	10	167%
		3. Penambahan Alat Produksi	3	5	166%	4	7	175%
		4. Peningkatan jenis kue	2	4	200%	3	4	133%
		5. Ketepatan waktu	800	900	113%	1000	900	111%

(Sumber: Pengolahan Data, 2017)